

### Vorspeisen und Salate

<b>Bunter Blattsalat mit Sprossen</b>	<b>7.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Burrata mit San Marzano Tomaten</b> Ruccola & hausgemachtes Feigen-Chutney	<b>15.00</b>
<b>Rindstatar mit Brandy</b> mild, mittel oder scharf gewürzt Toast und Butter	<b>21.50</b>

### Pasta

	Vor- speise	Haupt- gang
<b>Spaghetti «Die Perle»</b> mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, feinen Kräutern, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch	<b>16.50</b>	<b>21.00</b>
<b>Ravioli mit Thon-Kalbfleischfüllung</b> an Zitronenschaum, Frühlingszwiebeln & Datteltomaten	<b>19.50</b>	<b>25.00</b>

### Suppen

<b>Kalte Paprikasuppe</b> mit Fetakäse	<b>9.50</b>
<b>Rüebli-Ingwersuppe</b> mit Chili und Mangosorbet	<b>9.50</b>

## Sommer-Hit

**Tatar vom  
Rauchlachs**

mit Sauerrahm und Schnittlauch  
serviert mit Toast und Butter

Vorspeise  
19.50

Hauptgericht  
29.50

### Fleisch & Fisch

<b>Schweins-Cordon-bleu Appenzellerart</b> mit Moschtbröckli und Appenzellerkäse , Pommes-frites, buntes Saisongemüse	<b>31.00</b>
<b>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“</b> Reis, Broccoligemüse	<b>35.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> knusprige Rösti	<b>35.50</b>
<b>Egli-Chnusperli</b> gedünsteter Spinat, Pommes frites, Tartaresauce	<b>32.50</b>
<b>Rindstatar verfeinert mit Brandy</b> mild, mittel oder scharf gewürzt, Toast & Butter	<b>30.50</b>

### Unsere Hausspezialitäten

<b>Dry-Aged Schweinskotelett</b> 250 Gramm schwer, gefüllt mit Rohschinken, Taleggio, Frühlingszwiebeln und Chili. Paniert und knusprig gebraten, serviert mit Pommes frites und Marktgemüse	<b>38.00</b>
<b>In Rioja geschmorte Lamm Haxe</b> Über viele Stunden langsam geschmort, serviert mit Weissweinsrisotto und buntem Saisongemüse	<b>33.00</b>

#### Sehr geehrter Gast

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Mineralwasser auch „Hahnenwasser“. Da nicht nur das Produkt sondern auch die Dienstleistung etwas kostet, verrechnen wir die Literkaraffe mit CHF 6.00 und die ½ Literkaraffe mit CHF 4.00 In Verbindung mit Ihrer Weinkonsumation servieren wir „Hahnenwasser“ kostenlos.

### Heisser Stein

In der Küche werden die Steaks rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf dem über 400° heissen Granitstein genussfertig gebraten zu werden.

	150 gr.	200gr.	250gr.
<b>Black-Angus</b>			
• Rindsfilet	38.00	44.00	50.00
• Rinds Entrecôte	34.00	39.00	44.00

**Kombinieren Sie die Gerichte mit:**

Crevettenspiess	ca. 100 gr.	9.00
Gemüsespiess	ca. 100 gr.	4.50

**Perlen-Grillplatte**     **36.00**     **42.50**     **47.00**

Stücke vom Rindsfilet und vom Rinds-Entrecôte, fein geschnitten und auf Platte angerichtet, braten Sie Stück für Stück auf dem heissen Stein.

dazu: Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Aioli (Knoblauchmayonnaise)  
 sowie: Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Reis

### Eifach & guet

<b>Salatteller mit Ei</b>	<b>15.50</b>
<b>Wurstsalat einfach / garniert</b>	<b>11.50    16.50</b>
<b>Wurst-Käsesalat einfach / garniert</b>	<b>13.50    18.50</b>
<b>Wiediker Buure-Bratwurst **</b>	<b>19.50</b>
Zwiebelsauce, Pommes frites	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel **</b>	<b>22.00</b>
Pommes frites	
<b>Schweinssteak vom Grill **</b>	<b>24.00</b>
Kräuterbutter, Pommes frites	

**\*\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch garniert mit Salaten anstelle der Pommes frites**

### Dessert

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b>	<b>9.50</b>
mit Joghurteis und Beeren	
<b>Huusgmachts Caramelchöpfli</b>	<b>7.50</b>
mit Schlagrahm	
<b>Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm</b>	<b>8.50</b>
und Kirsch	<b>10.50</b>

sowie weitere Desserts auf unserer Mövenpick Glacée-Karte

### Flammkuchen



Zwiebeln & Speck	18.50
Käse & Lauch	19.50
<b>Zum Dessert</b>	
Apfel & Zimt	18.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Preise in CHF, Mehrwertsteuer von 7.7% inbegriffen

Poulet: CH, Kalb: CH, Schwein: CH, Lamm: NZ, AU, Rind: CH, PAR, URU, AU, Fisch: Je nach Fang